LASAGNE DEL PASTORE

Ingredienti per 8 persone:

- 800 g di pasta tipo lasagne di pasta fresca,
- 1 kg di bietole,
- 600 g di ricotta di pecora,
- 200 g di formaggio grana grattugiato,
- 50 g di formaggio pecorino,
- 1 bicchiere e 1/2 di vino bianco secco,
- 50 cl di latte,
- 1 rametto di rosmarino,
- 12 foglie di salvia,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- aglio.

In un largo tegame tagliate l'aglio sottilmente e fatelo insaporire in abbondante olio con una decina di foglie di salvia.
Appena dorato, versatevi le bietole ben lavate e tagliate a listarelle.
Mescolate, abbassate la fiamma e fate stufare le bietole con il vino finché questo non sarà completamente evaporato.
Spegnete il fuoco, lasciate intiepidire e mescolate verdura con la ricotta stemperata con metà del latte.
Lessate al dente le lasagne in acqua salata con un poco d'olio, scolatele, allargatele su un panno, pulitissimo e inodore, e operate nel solito modo, ossia alternando in una pirofila strati di pasta a strati di condimento e spolverizzando ognuno di questi ultimi con il formaggio.
Terminate con uno strato di bietole e ricotta e al posto del parmigiano grattugiate qui il pecorino.
Cospargete con aghetti di rosmarino e ancora qualche foglia di salvia.
Versate sopra il resto del latte mischiato a un paio di cucchiai d'olio e mettete le lasagne nel forno caldo a 200° per circa un quarto d'ora.